

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 60 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nr. 22. Bromberg, den 31. Oktober 1926.

Kalkdüngung.

Von Dr. Wilsing,
früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Die Herbstzeit ist auch die geeignete Zeit für die Kalkdüngung. Der Kalk hat, in welcher Form man ihn auch gebe, immer eine mehr oder weniger ätzende Wirkung, weshalb man es nach Tunlichkeit vermeidet, ihn direkt auf die Pflanzen zu streuen. Müssen einmal Wiesen oder Weiden gekalkt werden, so läßt sich eine etwaige Schädigung nicht vermeiden, sondern muß in Kauf genommen werden.

Wir haben eine große Anzahl von Bodenarten, welche direkt als „Kalkböden" angesprochen werden; sie sind aus dem Kalkstein entstanden oder sie haben in den Bodenbildungen in der Diluvialzeit, als die ungeheuren Eismassen der „Eiszeit" die Gebirge des Nordens nach den tiefergelegenen Flächen herabdrückten und zerrieben, ihren Ursprung. Reste von Kalkgebirgen sind hierhin oder dorthin geschoben worden und bilden jetzt hier und da auch Kalkböden oder stark kalkhaltige Böden, wo ringsum nur kalkarmes Gelände zu finden ist. Auch da, wo die Flüsse und Ströme kalkhaltiges Wasser führen, haben sich an den Ufern aus den Anschwemmungen kalkhaltige Böden gebildet.

So gibt es also Ackerländereien, Wiesen und Weiden, welche niemals einer Kalkdüngung bedürfen, weil sie diesen Stoff von Natur aus in reichstem Maße besitzen. Dazu kommt, daß die Pflanzen selbst den Kalk zwar als Nährstoff notwendig haben, aber in einer bedeutend geringeren Menge als die andern Salze. Während beispielsweise die Kartoffel an Kali (auf 1000 Kilo) 5,8 Kilo und an Phosphorsäure 1,4 Kilo gebraucht, beansprucht sie an Kalk nur 0,3 Kilo. Ähnlich ist es mit der Rübe. Dagegen verlangt der Roggen neben 5,8 Kilo Kali und 8,5 Kilo Phosphorsäure nur 0,5 Kilo, die Gerste, die überhaupt mehr Salze gebraucht, 6,6 Kilo Kali, 8,0 Kilo Phosphorsäure auch 0,6 Kilo Kalk; Weizen nimmt mit 0,5 Kilo vorlieb, Hafer dagegen beansprucht 0,1 Kilo für 1000 Kilo Körner. — Anders verhält es sich mit den Gräsern und dem Klee; die ersteren enthalten im Heu auf 1000 Kilo 9,5 und der letztere sogar 20 Kilo Kalk. — Die Hülsenfrüchte stehen in der Mitte zwischen beiden Pflanzengruppen; sie sind als kalkliebende Pflanzen bekannt und gedeihen nicht, wenn ihnen nicht genügend davon zur Verfügung steht.

Die Wichtigkeit des Kalkens für den Betrieb der Landwirtschaft und der Gärtnerei liegt aber nicht nur in seinem Werte als Nahrungsmittel, sondern vor allem in seiner Tätigkeit im Boden selbst. Der Grundstoff des Kalkes ist das Calcium, ein Metall, das sich mit dem Sauerstoff der Luft sehr schnell in die uns allbekannte grauweiße Masse, den Kalk, umwandelt; das ist dieselbe Masse, die durch Brennen des Kalksteins gewonnen wird und „gebrannter Kalk" oder auch „Ätzkalk" genannt wird. Bekannt ist weiterhin, daß dieser Ätzkalk das Wasser sehr stark an sich zieht und dann unter starker Erhitzung (die sogar Brände hervorrufen kann) zerbröckelt und zerfällt. Mit Hilfe von Wasser bildet der „Ätzkalk" eine „Lauge", die Kalklauge oder auch Kalkmilch genannt, die ebenso scharf ätzend wirkt wie die Kali- oder die Natronlauge, sind sie doch Verwandte, alle ebenso wie Kalk aus der Verbindung eines Metalles (Kalium und Natrium) mit Sauerstoff und Wasser entstanden. Alle diese Laugen bilden sich bei der Berührung mit einer Säure zu Salzen um; oder sie entreißen auch bestehenden Salzen anderer Art die Säuren und bilden Kalksalze, Kalisalze usw.

Da der Boden nichts weiter ist, als eine Mischung der verschiedenartigsten Salze, die sich fortwährend unter dem Einfluß von Wasser und Sauerstoff gegenseitig auflösen, auseinanderreißen und wieder neue Salze bilden, so ist es erklärlich, daß, wenn in einem bisher kalkarmen Boden eine Zufuhr dieses Stoffes gegeben wird, diese Zersetzung und Umsetzung der Salze sofort in stärkerem Maße vor sich geht. Und da bei dieser Arbeit im Boden stets auch eine ganze Menge solcher Salze neugebildet wird, welche die Pflanzen als Nährstoffe notwendig haben, so ist klar, daß durch eine Kalkung neue Nährstoffe im Boden gelöst werden.

Der Kalk ist also offenbar ein „Reizmittel" für den Boden, seine in festverschlossener Form gehaltenen Nährmittel herzugeben. Daraus folgt aber gleichzeitig, daß er dann, wie alle Reizmittel, auch nur mit Vorsicht angewandt werden darf. Die Pflanzen nehmen bei reichlichem Vorhandensein die gelösten Nährstoffe gierig auf; die Folge ist eine „gute Ernte". Kommt aber das Reizmittel zu oft, dann erschöpft sich das Bodenkapital, der Kalk nimmt alle für ihn erreichbaren Säuren für sich in Anspruch und läßt sie nicht mehr los: — dann hat es mit der Nährstofflösung ein Ende, und die Folge ist eine geringe Ernte! Somit ist das durch die Praxis aufgestellte Sprichwort berechtigt: Der Kalk gibt reiche Väter, aber arme Söhne. Oder auch: Der Kalk wirkt auf den Acker, wie eine Peitsche aufs Pferd. Man kann auch sagen: ein Acker kann durch zu vieles oder zu starkes Kalken verbrannt werden.

Es ist klar, daß ein Boden, welcher viele nährstoffhaltige Mineralien, wenn auch in verschlossener, d. h. schwerlöslicher Form besitzt, durch Kalkung stärker bearbeitet werden kann, als ein solcher, der an sich nährstoffarm ist. Daraus ergibt sich, daß man einem schweren Boden mehr zumuten darf, als einem leichten Sandboden. Darf man einem schweren Tonboden — man muß das sogar — etwa alle 5—6 Jahre eine Kalkdüngung geben, so verträgt der leichte Sandboden eine solche nur alle 10—12 Jahre. Eine genaue Zahl kann man nicht angeben, weil sich die Möglichkeit der Wieder-

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

holung der Kalkung eben nach der „Schwere" des Bodens zu richten hat.

Ferner ergibt sich aus dem Gesagten, daß schwere Böden auch eine größere Kalkgabe auf einmal vertragen als Sandböden, und zwar dürfte die größte Menge auf ganz schwerem Boden mit 10—12 Zentner gebranntem Kalk zu berechnen sein. Sandboden ist empfindlich gegen Kalk, weil seine Zerstörungswut bei dem geringen Nährstoffkapital zu heftig wirken würde, und ein Verbrennen oder Aussaugen daher recht leicht möglich ist. Deshalb gibt man den Sandböden den Kalk gern in einer milderen Form, nämlich in Form von kohlensaurem Kalk oder Mergel (natürlicher kohlensaurer Kalk, der mit Ton oder Lehm oder Sand vermischt ist). In dieser Form gibt man dem Sandboden etwa 5—6 Zentner pro Morgen.

Der gebrannte Kalk wird als Stückkalk gekauft, auf dem Felde in Haufen von etwa einem Meter im Durchmesser aufgesetzt und mit einer handbreiten Schicht Erde bedeckt. Man läßt diesen Haufen stehen, bis sich der Kalk mit Wasser vollgesogen hat und zu Staub zerfallen ist; dann streut man ihn aus. Es ist nicht praktisch, den Kalk als Staubkalk zu kaufen, weil man dann nicht weiß, ob er nicht zu lange gelegen und sich bereits zu stark mit Wasser vollgesogen hat. Die Hauptsache ist bei dem Ausstreuen die feine Verteilung des Kalkes, die am besten mit der Maschine erfolgt, zumal das Ausstreuen mit den Händen die Haut verletzt und auch zu leicht Schädigungen der Augen herbeiführen kann. Man sorge beim Kalkstreuen stets dafür, daß die Arbeiter ein kleines Fläschchen mit reinem Öl (Salatöl) und ein reines Läppchen bei sich führen, damit sie, wenn ihnen Kalkstaub in die Augen gekommen ist, sich diesen mit Öl auswaschen können. Bringt man Wasser daran, dann brennt der Kalk die Schleimhäute des Auges durch und schwere Entzündungen können zu leicht den Verlust des Auges herbeiführen, wodurch dann Haftung des Arbeitgebers für allen Schaden entsteht.

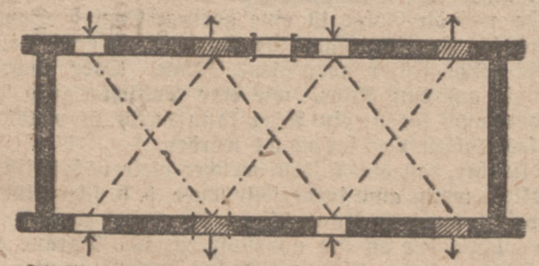
Den kohlensauren Kalk bezieht man in fertiger Form; beim Ausstreuen ist die Gefahr der Verletzung geringer; sie besteht aber ebenso.

Was die Mergelung betrifft, so entscheiden darüber verschiedene Umstände. Hat man selbst Mergelgruben im Besitze, so wird man sie verwenden, weil man den Ankauf spart; aber zu berechnen ist immer die Größe und der Umfang des Transportes. Mergel zu kaufen scheitert oft gerade an den Transportkosten. Die Menge des Mergels richtet sich nach seinem Gehalt an kohlensaurem Kalk und man rechnet dann davon 5—6 Zentner pro Morgen. Welche Mergelart zu verwenden ist, entscheidet hauptsächlich der Boden: für schweren Boden nimmt man Sandmergel, für leichteren Lehm- oder Tonmergel; man erzielt damit zugleich eine physikalische Verbesserung des Bodens.

Vor allem vergesse man nicht, einem gekalkten Boden auch den Dünger zuzuführen, den er sonst zu beanspruchen hat; die Ammoniakdünger dürfen aber erst nach einiger Zeit, im Frühjahr gegeben werden.

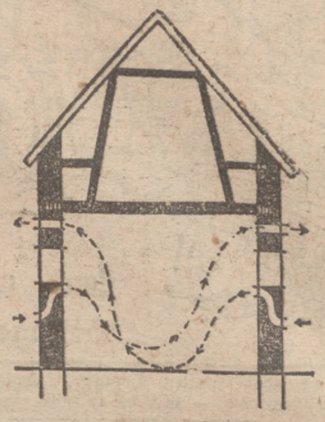
Landwirtschaftliches.

Neues über Stallventilation. Man teilt die Ventilationsarten in senkrechte und wagerechte ein. Bei der senkrechten münden die Zuluft-Kanäle etwa in der inneren Sohlbank der Stallfenster und die Abluft entweicht in Dunstschloten durch die Decke, die über dem Dach



Stall mit wagerechter Ventilation (von oben)

endigen. Diese Dunstrohre, besonders wenn sie ¼ Meter Durchmesser haben, begünstigen die Zugluft und Tropfenbildung im Stall. Bei starkem Wind bewirken sie ferner das Gegenteil von dem, was sie sollen, und drücken viel kalte Luft hinein und schädigen dadurch die Tiere. Darum ist die wagerechte Ventilation meist brauchbarer. Bei ihr endigen ebenfalls die Zuluftkanäle in der inneren Schräge der Fenstersohlbänke, die verbrauchte, warme Luft wird jedoch durch Tonrohre abgeleitet, die unmittelbar unter der Decke mit kleinem Gefälle nach außen führen und 5 Zentimeter über den äußeren Putz heraus-



(Von der Seite)

ragen, damit das Kondenswasser ablaufen kann. Werden einfache Drainröhren verwendet, so müssen diese vorher in Zement gedichtet werden, sonst wird das Mauerwerk feucht. Die reine Zuluft gleitet nach der Stallmitte zu nieder und nimmt die am Boden liegende, äußerst schädliche, kohlensäurereiche Luftschicht mit fort. Besonders gut findet diese Bewegung statt, wenn in einem längeren Stall die ungeraden Fenster Zuluftkanäle erhalten und die geraden Abluftrohre, dann kommt eine Luftbewegung zustande, wie es die Figur deutlich macht. Und das ist gut und richtig so, denn nicht die Zu- und Abführung guter bzw. verbrauchter Luft machen das Wesen der Ventilation aus, sondern, daß man die Stalluft, ohne Zug zu erregen, in eine gewisse Bewegung bringt. Natürlich wird man daneben alle Maßnahmen unterstützen, die die Entstehung einer schlechten Stalluft verhindern. So z. B. genügendes Gefälle der Stände und Jaucherinnen, Abhaltung der Jauchegase aus der Grube und den Ableitungsröhren. Bei Neubauten sollen die Unterzüge möglichst wenig in den Stall hineinragen und die Decke möglichst horizontal sein, alles, damit die Luft recht zirkulieren kann. Allerdings eins ist auch hier der Fall: Bei starkem Wind von einer Längsseite werden auch die Abluftröhren unter der Decke zu Zubringern und drüben tritt die schlechte Luft auch unterhalb der Fenster hinaus, aber eine gute Luftbewegung wird ja gleichfalls dadurch erzielt und das ist, wie wir gesehen haben — das Wesen jeder Stallventilation! Dipl.-Landwirt Li.

Bekämpfung der Erdraupen. Man findet während des ganzen Sommers Rübengewächse, auch Kartoffeln, welche angefressen sind, Rübenarten besonders zunächst dem Blätterschopf. Das sind Beschädigungen durch Erdraupen, welche halbkugelige, unregelmäßige Löcher in das Pflanzengewebe hineingefressen haben. Vor allen Dingen findet man derartige Schäden in der Nähe von Waldungen und von Weizenfeldern. Diese Erdraupen sind nämlich die Larven der Weizeneule. Vornehmlich im Juli und August, wenn diese Eule fliegt, findet man die in der Erde wurmende Raupe und die Puppe massenhaft. Sie fällt schon beim Umgraben der Beete auf und man sollte sie unter allen Umständen bei dieser Gelegenheit töten. Sie frißt so ziemlich alles an pflanzlichem Gewebe, was ihr im Erdreich begegnet, nach Art der Engerlinge auch die feinen Würzelchen der Kohlpflanzen, am Kopfsalat usw. Nichts ist vor ihr sicher, und es gibt Jahre mit Schädigungen, die dem Engerlingfraß nichts nachgeben. Man erkennt die Eulenarten am besten dadurch, daß sie ihre Flügel dachartig übereinander tragen. Da die Farben der verschiedenen Eulen sehr wechseln, und oft sehr schwer zu unterscheiden sind, soll Abstand genommen werden, jede einzelne Eule genau zu beschreiben. Die Raupe ist schmutzig ölgrün, dick, und hat 16 Füße. Die seitlichen Luftlöcher der Raupe sind schwarz, die Bauchseite und die Beine graugelb. Auf dem braunen Kopfschild ist ein gelbliches Dreieck. Der gegliederte Körper weist auf jedem Gliede zwei Querreihen schwarzer, borstig behaarter

Warzen auf. Begünstigt wird das Auftreten durch Dünger von Pferd, Esel, Schaf, Ziege und Kaninchen, also durch die hitzigen Düngemittel. Diese müssen vor der Verwendung kompostiert werden. Man trachte Maulwürfe in den Garten zu ziehen, welche die ärgsten Feinde der Erdraupen



sind. Kalkdüngung gelegentlich des Umgrabens mit Ätzkalk ist nützlich. Die wertvollste Bekämpfungsart besteht darin, daß beim Graben gewissenhaft jede Erdraupe ausgelesen wird. Js.

Viehzucht.

Schont die Fohlen! Das zu frühe Einspannen des Fohlens ist mit nicht zu unterschätzenden Nachteilen verknüpft, die nicht allein den Wert, sondern auch die Körperentwickelung und Gesundheit des jungen Pferdes betreffen. Leichte Arbeit darf ja das Tier verrichten, aber nicht, weil es willig und feurig ist, zu schwerer Arbeit gebraucht werden. Eine zu frühe und anstrengende Verwendung hat meist das Steifwerden der Fesseln und eine Verkümmerung des Gesamtorganismus zur Folge. Man benutze darum für junge Pferde leichte Geschirre, behandle sie liebevoll und ruhig und hüte sie vor Überanstrengung. Das Pferd ist erst mit dem fünften Jahre ausgewachsen und bedarf zu seiner späteren Brauchbarkeit Schonung in der Entwickelungsperiode.

Magen- und Darmkatarrh bei Schweinen. Magen- und Darmkatarrh bei Schweinen kommt häufiger vor, als angenommen wird. Die Ursachen sind schlechtes, verdorbenes, sehr schwer verdauliches Futter, Überladung des Magens, Erkältungen und sonstige Umstände, welche Störungen und Reizungen der Verdauungsorgane hervorrufen können. Diese Übelstände muß man daher, soll eine Heilung stattfinden, zuerst abstellen. Gibt man dazu eine leicht verdauliche Krankenkost und gewährt Aufenthalt in einem gesunden und luftigen Raume, so wird dadurch in den meisten Fällen die Krankheit überwunden werden. In schweren Fällen sollte man stets einen Tierarzt herbeiholen.

Schweinemast ohne Kartoffeln. Die Mästung der Schweine, wie sie in vielen Gegenden hauptsächlich mit Kartoffeln betrieben wurde, ist nicht die beste. So geht man denn auch immer mehr und mehr auf die Mästung mit Gerstenschrot und Fischmehl über. Versuche mit verschiedenen Futtermitteln haben ergeben, daß die letzteren die besten sind. Reisfuttermehl ist auch ein gutes Mastfuttermittel; nur muß man beachten, daß bei zu großen Gaben die Tiere mehr ausgeschwemmtes Fleisch als kerniges bekommen. Man muß die Mast deshalb so einrichten, daß man mit der Zunahme derselben mehr Gerstenschrot als Reisfuttermehl verabfolgt.

Von der Heidschnucke. Die Heidschnucke ist ein kleines, langwolliges und gehörntes Schaf, das sehr anspruchslos ist und besonders in den großen Heidegegenden Nordwest-Deutschlands, so in der Lüneburger Heide gehalten wird. Die Heidschnucken leben häufig in Rudeln von oft einigen Tausend Tieren zusammen. Die ausgewachsenen Tiere erreichen ein Gewicht von fast 60 Pfund. Die zottige, schwarze, hier und da braungraue Wolle ist neuerdings sehr begehrt, da sie fast 30 Zentimeter Länge erreicht. Bei der Schur hat man bei einzelnen Heidschnucken schon drei Pfund Wolle festgestellt. Neben der Wolle wird auch das Fleisch sehr geschätzt, da es einen angenehmen, wildartigen Geschmack hat. Die Heidschnuckenfelle werden auch mit Vorliebe zu Vorlegern verarbeitet; besonders sind sie wegen ihrer fast seidenartigen Weichheit als Betvorleger beliebt.

Geflügelzucht.

Welche Hühnerrasse soll der Landwirt halten? Meist wird der Landwirt auf eine große Eiererzeugung Gewicht legen. In diesem Falle empfiehlt es sich, einen großen Stamm von Masselegern zu halten, z. B. rebhuhnfarbige Italiener oder bei nicht so großem Auslauf die schwarzen Minorka, die sich ebenfalls in Deutschland großer Beliebtheit erfreuen; dazu kommen in neuester Zeit noch das deutsche Reichshuhn und von ausländischen Rassen die Leg-Hauptziele, der Eierversorgung unseres Volkes mit ein-Rasse zu halten, um zwecklose Kreuzungen zu vermeiden. Dies gilt übrigens auch durchaus für die Zuchtrichtung einer ganzen Gemeinde, denn das Durcheinander- und Nebeneinanderzüchten einzelner Rassen bringt uns von dem Hauptziele, die Eierversorgung unseres Volkes mit einheimischen Eiern, zu sehr ab. Genau so wie uns nur die einheitliche Zuchtrichtung auf allen anderen Gebieten der Tierzucht weitergebracht hat, sollte es auch in der Geflügelzucht sein. Neben einem großen Stamm von Massselegern sollte der Landwirt immer noch einen kleinen Stamm von solchen Hühnern halten, die eine größere Brutlust zeigen, aber dabei noch zu den besseren Legern gehören, namentlich als sogenannte Winterleger geschätzt sind, damit er sich leichter und sicherer Frühbruten verschaffen kann; denn die Rente des Eiergeflügels hängt in hohem Maße auch davon ab, ob es gelingt, in jedem Frühjahr rechtzeitig eine größere Zahl von Küken aufzuziehen, die als Ersatz älterer, 3- bis 3½jähriger Hennen dienen und die Hauptmasse der Eier im darauffolgenden Winter legen können. Um in der Nachzucht Kreuzungen möglichst vermeiden zu können, ist es zweckmäßig, es so einzurichten, daß die Masseleger Eier mit weißer Schale, dagegen die Winterleger und Brüter solche mit gelber Schale (Italiener, Minorka = weiß, Wyandottes = gelblich) legen. Soll aber in der Wirtschaft Reinzucht betrieben werden, so tut man gut, die besten Leger bzw. Brüterinnen im Frühjahr zu Zuchtstämmen zusammenzustellen und dafür zu sorgen, daß sie zu dieser Zeit nicht mit anderen Hähnen zusammenkommen. Mindestens sollte man die Eier aus solchen Zuchtstämmen erst dann zum Ausbrüten benutzen, wenn die Stämme wenigstens 14 Tage zusammen gewesen sind; denn erst dann haben wir die Gewähr, daß die Eier auch wirklich nur von dem Hahn derselben Rasse befruchtet sind. Am häufigsten werden als Winterleger und Bruthühner die Wyandottes, besonders die weißen, gehalten, weil sie ziemlich viel Eier legen. Legt man aber großes Gewicht darauf, daß diese Rasse hauptsächlich als Fleisch- und Masthuhn dienen soll, sich also durch ein größeres Gewicht, durch Frühreife und durch eine besonders gute Mastfähigkeit auszeichnet, dann sind in erster Linie die Orpingtons dazu geeignet, auch die Faverolles (Lachshühner). Diese beiden Rassen unterscheiden sich von den Wyandottes noch dadurch, daß sie eine weiße Haut und weißes Fett haben und nicht, wie die Wyandottes, eine gelbliche Haut und gelbes Fett, weswegen sie beim Verkauf als Masthuhn einen höheren Preis haben.

E. S., Landw.-Rat.

Obst- und Gartenbau.

Bei der Ernte des Grün-, Rosen- und Wirsingkohles gibt es etwas zu beachten, was jetzt bzw. im Frühjahr bei den im Winter etwas steigenden Gemüsepreisen der Berücksichtigung wohl wert ist. Wer sein Land nicht sehr nötig braucht, d. h. auf welchem der Grün-, auch Blätter- und Winterkohl, jetzt steht, sollte die Strünke stehen lassen, von denen er bereits den Hauptkopf abgeschnitten hat. — Beide Kohlarten treiben nämlich gegen Februar-März an dem Stengel kurze, grüne, zarte Triebe nach, für die wir im Frühjahr sehr dankbar sein werden, zumal wenn wir keinen Spinat oder anderes Grünzeug mehr zur Verfügung haben. Daß Rosenkohlblätter, für sich gekocht, ein tadelloses Gemüse ergeben, dürfte bekannt sein. Also sparsam umgehen mit jedem grünen Blättchen im Winter. P. S.

Wann sollen Rosen eingedeckt werden? Viele Rosenliebhaber nehmen die Winterpackung noch immer zu früh vor. Das ist aber immer falsch und schadet in den meisten Fällen. Nicht verholzte Triebe faulen dann gar leicht. Auch suchen Mäuse im Herbst gerne hier ihren Unterschlupf und gefährden durch Benagen der Rinde die zarten Stämmchen. Vor Mitte November sollte man im allgemeinen noch keine eigentliche Einpackung vornehmen, da bis dahin schädigende Fröste noch kaum zu erwarten sind. Natürlich hat man die Sorte mit in Betracht zu ziehen. Besonders empfindliche Arten, wie Tee- und Noisettrosen, sind natürlich zeitiger und sorgfältiger einzudecken, als beispielsweise die robusteren Remontant- und Monatsrosen. Übrigens kann man der Vorsicht halber einige Zeit vor dem eigentlichen Einwintern die Stämme niederbiegen, da sie nahe der Erde nicht so leicht vom Frost leiden. Beim Niederlegen ist das unreife Holz auszuschneiden, noch vorhandene Blätter sind zu entfernen. Starkwüchsige Sorten schneide man nicht viel zurück, während buschige Arten auf 4—5 Augen eingestutzt werden, bevor man sie einpackt. Man achte darauf, daß der Untergrund der Einschlagstelle nicht feucht ist, sonst würden die Kronen faulen. Wo die Bodenfeuchtigkeit im Winter zu hoch steigt, hilft man sich folgendermaßen: Man fülle entsprechend große Kisten mit trockenem Sand und bette da hinein die Kronen; darüber kommen einige schräggelegte Bretter oder Tannenzweige, damit der Regen abfließen kann. Niemals verwende man Stroh, Laub oder gar Mist zum Einpacken der Rosen. durch derartiges Verpackungsmaterial wird stets Fäulnis hervorgerufen, auch werden dadurch Mäuse geradezu zur Herberge eingeladen. th.

Woran erkennt man guten Kopfkohl? Das hervorragendste Kennzeichen eines guten Kopfkohls ist Festigkeit. Wenn man den Kopf durchschneidet, muß er möglichst bis unten hin ganz dicht sein. Ferner dürfen sich auch nicht zwischen den einzelnen Lagen hohle Räume zeigen. Je fester und feinrippiger ein Kohl ist, um so besser ist er. Des weiteren muß der Kohl auch möglichst wenig Wasser enthalten. Ein guter Kohlkopf ist in der Regel ein wenig gewölbt. Ein schlechter, loser Kopf dagegen, der viel Hohlräume und viel Wasser hat oder einen langen Strunk besitzt, ist in der Regel gleichmäßig flach. Hat man einen großen Gemüsegarten, so schneide man die geschlossenen weißen Wirsingköpfe möglichst hoch ab, lasse den Strunk aber mit einigen Blättern stehen. Im Herbst darf man nicht vergessen, den Kohl zu häufeln, um ihn vor Kälte zu bewahren. Im Frühjahr treiben dann die Strünke aus. Man erhält dann in einer gemüsearmen Zeit ein gutes, nahrhaftes und wohlschmeckendes Frühgemüse.

Für Haus und Herd.

Rehleber auf Jägerart. Die Leber wird gewässert, enthäutet, in dünne Scheiben geschnitten und unter Verwendung von Butter, feingewiegter Zwiebel, Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bräunlich geschmort. Jetzt wird Mehl darüber gestreut und Essig zugegeben. Dann kocht man die Leber verdeckt noch einmal auf.

Butter bei gutem Geschmack zu erhalten. Um die Butter längere Zeit bei gutem Geschmack zu erhalten, glasiert man sie. Hat man einen größeren Vorrat, so tut man ihn in einen breiten Steintopf oder in einen großen Napf, löst etwas Zucker mit wenig Wasser auf dem Feuer und füllt von der heißen Zuckerlösung, die syrupartig sein muß, eine ganz dünne Schicht über die Butter. Durch dieses Verfahren wird etwas Butter der Oberfläche zum Schmelzen gebracht, sie verbindet sich mit der Zuckerlösung zu einer Glasur, die für die Luft undurchdringlich ist. Kühl gestellt, hält sich die Butter längere Zeit vorzüglich, und beim Gebrauch ist die obere Schicht zugleich ein von Kindern sehr begehrter Leckerbissen.

Schlei mit Rahmsauce. Die in Scheiben geschnittenen Schleie werden mit möglichst wenig Wasser, dem man etwas Butter. Salz und eine kleine Zwiebel beigefügt hat, gar gekocht. Dann verdickt man die Brühe mit einer Mehlschwitze, würzt sie mit Pfeffer, Zitronensaft, Muskat und Kapern, verkocht sie mit einem Viertelliter saurem Rahm, bindet sie mit zwei bis drei Eigelb und gießt sie über die Fische.

Rebhuhnpureesuppe. Aus dem Brustfleisch eines alten Rebhuhnes wird eine Fülle bereitet. Zwei alte Rebhühner werden in Butter weich gedämpft, ihr Fleisch fein gehackt und mit ein wenig Fleischbrühe durch ein Sieb getrieben. Danach werden die Knochen der Rebhühner in einem Mörser fein gestoßen, mit Wasser und Wurzelwerk auf das Feuer gesetzt, wo sie eine Stunde langsam kochen. Jetzt wird die Brühe durch ein Tuch geseiht, mit etwas Bratensauce vermischt und unter Hinzufügung von Braunmehl zur Suppe gekocht. Das geschieht an der Seite des Feuers, wobei nicht vergessen werden darf, kurz vor dem Anrichten den Schaum abzunehmen. Von der im Anfang erwähnten Fülle macht man kleine Klöße, kocht sie besonders und legt sie beim Anrichten in die Suppe.

Schwedischer Fischpudding. Dieses Rezept eignet sich vorzüglich zur Verwendung von Fischresten. Man gebraucht dazu außer dem Fisch einen Löffel Butter, 3 Eier, 1 Semmel, einen Löffel Parmesankäse, 1 Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz. Zur Bereitung des Puddings befreit man den gekochten Fisch von Haut und Gräten. Die Butter wird zu Sahne gerührt, ein Ei und zwei Eigelb werden hierzu gemischt, ebenso die geweichte und ausgedrückte Semmel wie der Parmesankäse, die kleingehackte Zwiebel und Pfeffer und Salz. Unter das Ganze wird der zerpflückte Fisch gemischt. Dann gibt man den Schnee von zwei Eiweiß dazu und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbade.

Kaltschale von Reis. $\frac{1}{4}$ Pfund Reis läßt man in Wasser ausquellen, ebenso $\frac{1}{8}$ Pfund Corinthen, 1 Flasche Weiß- oder Apfelwein und 2 Flaschen Wasser, $\frac{1}{3}$ Pfund Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, einige Tropfen Rotwein und Arrak gießt man darüber, nachdem man das Ganze in einer Schüssel angerichtet hat, und gibt einige Keks oder Zwiebäcke dazu.

Das Schimmeln von Würsten und Schinken. Um der Schimmelbildung auf Wurst und Schinken vorzubeugen oder bereits vorhandenen Schimmel zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter als gewöhnliches Kochsalz auf einem Teller mit soviel Wasser anzurühren, daß man eine breiige Lösung des Salzes gewinnt. Bestreicht man mit der Lösung bereits schimmlige Wurst oder Schinken, so verschwindet der Schimmel sogleich, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit einer überaus feinen Kristallschicht, die keine erneute Schimmelbildung zuläßt. Dasselbe Verfahren ist sehr zu empfehlen, um den in den Gelenken des Schinkens auftretenden lästigen Schimmel zu beseitigen oder ihm vorzubeugen.

Wenn die Wäsche versengt ist. Es soll eigentlich nicht vorkommen, aber es kommt doch vor, daß die Hausfrau beim Bügeln ab und zu die Wäsche ansengt. Um den Schaden wieder gut zu machen, holt man sich 100 Gramm Chlorkalk aus der Drogerie und bereitet daraus mit Hilfe von 900 Gr. heißen Wassers eine Chlorkalklösung. Sobald die Lösung klar geworden ist, tunkt man ein kleines Läppchen hinein und bestreicht damit sanft die Sengstellen. Handelt es sich um gestärkte Wäsche, so muß man vor der Behandlung mit der Chlorkalklösung die Stärke durch heißes Wasser entfernen. Sind die Sengstellen verschwunden, so spült man den Chlorkalk mit Hilfe von kaltem Wasser wieder aus der Wäsche.

Verantwortlich für die Schriftleitung: M. Hepke; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, G. m. b. H., sämtlich in Bromberg.